

OFERTA GRUPOWA

Są chwile, których nie da się powtórzyć.

Śmiech przy stole po latach niewidzenia. Urodziny i wspólna celebracja z najbliższymi. Pierwsze spotkanie zespołu po wielkim sukcesie. Pierwszy toast córki podczas osiemnastych urodzin.

Wzruszenie rodziców na komunii. Przemówienie prezesa zamykające kolejny ważny rozdział w historii firmy.



Każde wydarzenie ma inny powód. Innych Gości. Inne emocje.

To, co je łączy, to pragnienie, aby po wszystkim usłyszeć jedno zdanie:
„To było naprawdę wyjątkowe.”





Naszym domem jest zabytkowa willa z 1903 roku. Kiedy po pieczołowitej renowacji odzyskała swój dawny blask, wiedzieliśmy, że zasługuje na coś więcej niż piękne wnętrza. Powinna znów stać się miejscem spotkań. Miejscem rozmów, świętowania, wzruszeń i radości.

I dokładnie tym jest dzisiaj.

Przez ponad dekadę zorganizowaliśmy ponad **6 tys.** wydarzeń w murach L'Entre Villes oraz **ponad 300** realizacji cateringowych poza nimi. Każde z nich było inne. Każde nauczyło nas czegoś nowego. Dzięki temu wiemy, że perfekcyjne przyjęcie nie zaczyna się od menu.

Zaczyna się od uważności.

Od zrozumienia, czego naprawdę oczekują Państwa Goście.



Bo jedni marzą o eleganckiej kolacji przy wspólnym stole. Inni o swobodnym koktajlu pełnym rozmów. Jedni celebруют rodzinne chwile, inni budują relacje biznesowe. Jedni szukają efektu „wow”, inni chcą po prostu czuć się jak w domu. Naszą rolą jest połączyć wszystkie te oczekiwania w jedno doświadczenie.

Do dyspozycji oddajemy osiem eleganckich sal, które można swobodnie łączyć lub dzielić, dostosowując przestrzeń do charakteru spotkania. W posiłku serwowanym możemy ugościć do **120 osób na parterze i 100 osób na piętrze**, a podczas przyjęć koktajlowych odpowiednio **200 i 120 Gości**.



Na tych, którzy cenią kameralną atmosferę, czekają również nasza wyjątkowa winiarnia oraz nastrojowy VIP room, czyli Pokój Cygar i Whisky.



Menu? Dopasujemy je do Państwa. Uwzględnimy alergie i wykluczenia pokarmowe. Zaproponujemy rozwiązania odpowiadające budżetowi i charakterowi wydarzenia. Zorganizujemy muzykę na żywo, DJ-a, fotografa, kasyno, koktajl bar z profesjonalnymi barmanami lub inne atrakcje, które dopełnią wieczór.





A kiedy przyjdzie dzień wydarzenia, pozostanie już tylko cieszyć się obecnością Gości. Resztą zajmiemy się my.

Pracujemy na sezonowych, często lokalnych produktach, dlatego dodatki do dań mogą zmieniać się wraz z porami roku. To świadomy wybór — dzięki niemu każda wizyta jest świeża, autentyczna i oparta na tym, co najlepsze w danym sezonie.



Oddajcie nam organizację swojego wydarzenia. Wy zadbajcie o obecność swoich Gości. My zadbamy o wszystko, co sprawi, że będą chcieli do tego wieczoru wracać pamięcią jeszcze przez wiele lat.

MENU

Prosimy o wybór jednakowego menu dla wszystkich Gości,
ewentualnie o wybór alternatywy z menu à la carte.

Dodatki mogą ulegać zmianom ze względu na sezonowość
produktów.

Przystawki

SELEKCJA TRZECH PRZYSTAWEK SERWOWANYCH NA PLATERACH
- 110zł -

KREWETKI ARGENTYŃSKIE FLAMBIROWANE W KONIAKU
emulsja maślana z nutą chili i czosnku | chrupiące pieczywo z czosnkiem niedźwiedzim
- 59zł -

CARPACCIO Z ŁOSOSIA SZKOCKIEGO MARYNOWANE Z JAŁOWCEM I KOPREM
salsa z oliwek Kalamata | cebulki w balsamico i moreli | rukola | oliwa cytrynowa
- 55zł -

MATIAS HOLENDERSKI
mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany | oliwa porowa
- 39zł -

FOIE GRAS
terrina z foie gras aromatyzowana calvadossem | brioszka | żel malina
puree migdałowe | jabłko | wanilia
- 73zł -

TATAR WOŁOWY
żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka | piklowane shimeji | chips gryczany
- 55zł -

BURRATA
wędzony pomidor | kawior balsamiczny | pesto bazyliowe | papryka piklowana
- 45zł -

PARFAIT Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH I PALONEGO MASŁA
brioszka | żel z mirabelki | piklowana dynia
- 38zł -

SALATKA Z KOZIM SEREM
malina | pomarańcz | sałata frisse | nerkowiec | krem balsamiczny
- 49zł -

STEK Z KALAFIORA | VEGAN
kalafior w curry | glace | puree z kalafiora | fermentowany czosnek
- 39zł -

BOCZNIAK | VEGAN
seler | glony wakame | espuma | cytryna
- 41zł -

Zupy

BISQUE Z HOMARA

piklowany seler naciowy | krewetka | chili | oliwa pietruszkowa
- 45zł -

KREM Z BOROWIKA I KASZTANÓW | VEGAN

gruszka piklowana w koprze włoskim | pieczona cebula | oliwa porowa
- 39zł -

DOMOWY ROSÓŁ

kluski francuskie | julienne warzywne | pietruszka
- 39zł -

KREM Z PIETRUSZKI | VEGAN

gruszka | biała czekolada | pietruszka
- 39zł -

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | VEGAN

oliwa bazyliowa | salsa z pomidora i oliwek
- 39zł -

CHŁODNIK DO WYBORU | VEGAN

arbuz | ogórek | melon
- 38zł -



Dania główne

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

frytki stekowe | konfitowana szalotka | dziki brokuł
borowik stepowy | sos pieprzowy
- 165zł -

PIERŚ Z DZIKIEJ KACZKI

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno | karmelizowana
marchew
chips z marchewki | sos lawendowy
- 89zł -

POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | pieczony burak
piklowany ogórek | chips ziemniaczany | sos własny
- 85zł -

UDKO Z KACZKI

kluski ziemniaczane | puree marchwiowo-pomarańczowe | jabłko kompresowane
w winie i wanilii | chips z pasternaku | demi glace z lawendą
- 79zł -

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

ziemniaki – patatki | kapusta zasmażana z boczkiem | jajko poche | marynowana
rzodkiewka
- 79zł -

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

dziki brokuł | puree marchewkowe | boczniak | mascarpone | sos maślany
- 75zł -

PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | fenkuł | mini marchewka | sos holenderski z
szafranem
- 85zł -

FILET Z TROCI FIORDOWEJ

risotto z zielonym groszkiem | piklowana czerwona cebulka | oliwa porowa
- 78zł -

STEK Z HALIBUTA

puree kalafiorowe | palony kalafior | oliwa estragonowa
- 85zł -

STEK Z DYNI | **VEGAN**

puree dyniowe | piklowana dynia | pestki dyni | espuma gruszkowa
- 69zł -

RISOTTO DO WYBORU | **VEGAN**

grzybowe | warzywne z groszkiem
- 69zł -

DZIKI BROKUŁ W TEMPURZE | **VEGAN**

letnia trufla | sos romesco | mikro zioła
- 69zł -

Desery

FONDANT CZEKOLADOWY

wiśnie | lody waniliowe | espuma wiśniowa
- 42zł -

TRIO CZEKOLADOWE

sos słony karmel | karmelizowany słonecznik
- 45zł -

CRÈME BRÛLÉE

żel z malin | beza | karmelizowany słonecznik
- 39zł -

PANNA COTTA WANILIOWA

świeże owoce | żel owocowy
- 39zł -

SERNIK TRADYCYJNY

sos waniliowy | wiśnia
- 36zł -

BEZA

mascarpone | żel malinowy | owoce
- 32zł -

BROWNIE Z ORZECHAMI | VEGAN

sos wiśniowy
- 38zł -

DOMOWEGO WYROBU LODY Z OWOCAMI | VEGAN

- 39zł -

SELEKCJA DOMOWYCH CIAST

3 rodzaje
- 59zł -

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie, w dogodnym terminie, i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.



Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu”, jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.

